



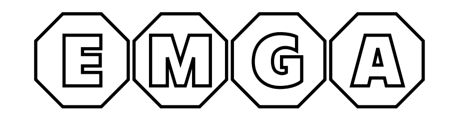
CENTRIFUGEUSE N° 50

MANUEL D’UTILISATION ET D’ENTRETIEN

IMPORTANT: documents inclus dans ce manuel et à conserver:
- **DECLARATION "CE" DE CONFORMITE**
- **CERTIFICAT DE GARANTIE**



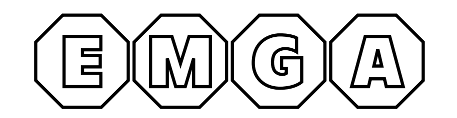
***408.050**
Modèle nº 50





SOMMAIRE

Note : Pour faciliter la compréhension des paragraphes suivants, veuillez vous référer aux schémas situés en fin de manuel.




DECLARATION “CE” DE CONFORMITE

LE FABRICANT :

SANTOS SAS - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) FRANCE
Déclare que l’appareil destiné à être mis sur le marché professionnel, désigné ci-après :

Désignation : **Centrifugeuse**
Numéro de type : **50, 50C**

est conforme :

- aux dispositions réglementaires définies par l’annexe 1 de la directive européenne "machines" n°2006/42/CE, et aux législations nationales la transposant.
- aux dispositions réglementaires des directives et règlements européens suivants :
    - N° 2006/95/CE (Directive basse tension)
    - N° 2004/108/CE (Directive CEM)
    - N° 2002/95/CE (Directive RoHS)
    - N° 2002/96/CE (Directive DEEE)
    - N° 1935/2004/CE (Règlement) concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Normes européennes harmonisées utilisées pour donner présomption de conformités aux exigences essentielles des directives citées précédemment :

- **NF EN 1678+A1 : 2010,** Machines pour produits alimentaires – **Coupe-légumes** Prescriptions relatives à la sécurité et l’hygiène.
  La présente Norme européenne est une norme de type C, tel que défini dans l’EN ISO 12100. Lorsque les dispositions de la présente norme de type C sont différentes de celles mentionnées dans les normes de type A ou B, les dispositions de la norme de types C prennent le pas sur les dispositions des autres normes. La présente norme donne les moyens de se conformer aux exigences de la directive "machines" n°2006/42/CE, (voir annexe ZA)
- **NF EN 12547+A1 : 2009, Centrifugeuses**. Prescriptions communes de sécurité (Norme de type C)
- NF EN ISO 12100 -1 et 2 : 2004, Sécurités des Machines - Principes généraux de conception
- NF EN 60204-1 : 2006, Sécurités des machines - Équipement électrique des machines - Règles générales
- NF EN 1672-2 : 2005, Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Prescriptions relatives à l’hygiène.
- NF EN 60335-1 : 2003, Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues
- NF EN 60335-2-64 : 2004, Règles particulières pour les machines de cuisine électriques à usage collectif.

Fait à VAULX-EN-VELIN le : **01/12/2010**
Titre du signataire : **PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL**
Nom du signataire : **Aurélien FOUQUET**

Signature :

REGLES DE SECURITES

Lors de l'utilisation, l'entretien ou la mise au rebut de l'appareil, toujours veiller à bien respecter les précautions élémentaires suivantes.

Lire la totalité de la notice explicative

Note : Pour faciliter la compréhension des paragraphes suivants, veuillez vous référer aux schémas situés en fin de manuel.

INSTALLATION, MANUTENTION



ATTENTION : Pour toutes les manutentions, y compris le déballage de la machine, il est interdit d'appréhender ou de soulever l'appareil par la poignée de serrage (1) du couvercle ou par les tiges de serrage (9).

Une seule personne est nécessaire à la manipulation de l'appareil. Pour un confort d'utilisation, il est conseillé de placer l'appareil sur une table ou un plan de travail, de manière à avoir le bec de sortie du jus et l'interrupteur marche arrêt, en face de soi (hauteur préconisée : 90 cm, à adapter suivant l'utilisateur). Dans cette disposition le conteneur à pulpe est alors positionné en arrière de la machine.
Si toutefois la profondeur du plan de travail est trop petite on pourra alors adopter une position avec le bec de sortie du jus sur le coté gauche et l'interrupteur marche arrêt visible sur l'avant. Dans cette disposition le conteneur à pulpe est alors positionné sur le coté droit.
Lors du nettoyage et l'installation, manipuler avec précaution le panier complet (5), pour ne pas détériorer sa géométrie et nuire au bon fonctionnement de l'appareil.

CONTRE INDICATIONS :

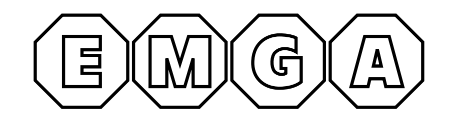


1. Ne pas placer d'aliments dans la goulotte en pressant avec le poussoir avant d'avoir démarré la machine.
2. L'appareil n'est pas prévu pour traiter des aliments congelés.
3. Dénoyauter les fruits avant de les passer dans la machine (ex : mangues, abricots, pèche). Ne pas passer les noyaux dans la machine.
4. La machine ne doit pas fonctionner sans surveillance**.**
5. Le nettoyage au jet d'eau et sous pression n'est pas autorisé
6. Ne jamais utiliser d'éponge abrasive pour nettoyer le panier
7. Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE :

L'alimentation électrique de l'appareil est disponible en deux voltages

- 220-240V 50/60 Hz monophasé
- 110-120V 50/60 Hz monophasé





Protection de ligne : l'appareil doit être branché sur une prise de courant standard 2 pôles + terre. L'installation doit être équipée d'un disjoncteur différentiel et d'un fusible calibré à 16A. **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire**

ATTENTION :

- Avant de brancher l'appareil, vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et celle de votre appareil. Sa valeur est indiquée :
  - soit sur la plaque signalétique (**16**) située sous l'appareil.
  - soit sur la plaque signalétique apposée sur la dernière page de ce manuel.

Si le câble d'alimentation (**10**) est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécial disponible auprès d'un revendeur agréé SANTOS ou auprès de la Société SANTOS.

1ere MISE EN ROUTE :

1. Enlever le poussoir (3).
2. Faire pivoter la poignée de serrage (1) vers le haut pour déverrouiller le couvercle (2), Fig.2
3. Pour permettre le démontage du couvercle, faire pivoter l'ensemble poignée de serrage et les tiges de serrage (9) vers l'avant, Fig.3
4. Enlever le couvercle (2), la cuve (4) et le panier complet (5)
5. Enlever et laver à l'eau claire, le panier complet (5)
6. Laver à l'eau claire tous les éléments en contact avec les aliments : le poussoir (3), le couvercle (2), la cuve (4) et le conteneur à pulpe (6).

RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE



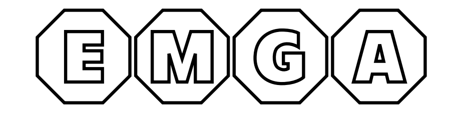
Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive 2002/96/CE (DEEE) – partie Appareils Professionnels – afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter votre revendeur ou la Société SANTOS.

Pour l'élimination ou le recyclage des composants de l'appareil, veuillez vous adresser à une société spécialisée ou contactez la société SANTOS

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement.

Les matériaux d'emballage doivent être éliminés ou recyclés conformément à la réglementation en vigueur.




CENTRIFUGEUSE N°50

- D’une construction robuste (pièces constituantes en fonte d’aluminium, plastique technique et tôle inox 18/10), la centrifugeuse est particulièrement bien adaptée pour produire des jus, des coulis et des jus de sauces à partir de fruits ou de légumes utilisés par les professionnels des :
  Restaurants, Pizzerias, Snacks, Points de restauration, Restaurants à thèmes…
- Dotée d’un moteur puissant qui entraîne en rotation un **panier de centrifugation.**

- **Panier de centrifugation :** La partie active et filtrante du panier est en acier inoxydable, la partie inférieure du panier assurant l’entraînement et le verrouillage est en plastique technique alimentaire.

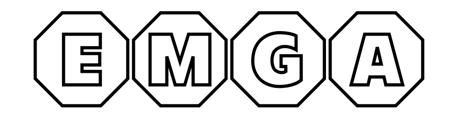
- **Cuve** en acier inoxydable embouti 18/10 avec bec en acier inoxydable pour récupérer et canaliser les jus produits.

UTILISATION DE L’APPAREIL

MISE EN ROUTE :

Montage et préparation :

1. **Monter la cuve** (4) sur le centreur de cuve (7) en faisant bien attention de positionner le bec d’écoulement du jus dans l’échancrure à l’avant du centreur de cuve, prévue à cet effet, Fig.4
2. **Placer le panier complet** (5) dans la cuve (4), en veillant à sa bonne mise en place sur l’entraîneur (17). Cette mise en place se fait automatiquement par gravité, mais il est bon de vérifier la position du panier dans la cuve en fin de mise en place. Fig.5
3. **Monter le couvercle** (2) sur la cuve (4) en vérifiant que, une fois emboîté, la sortie du couvercle corresponde avec la sortie de la cuve. Fig.6
4. **Faire pivoter l’ensemble de serrage** du couvercle vers la goulotte d’introduction, poignée de serrage (1) vers le haut, jusqu’au dessus des deux encoches situées latéralement sur le couvercle (2). Fig.7
5. **Faire pivoter la poignée de serrage** (1) vers le bas pour assurer le serrage du couvercle (2) Fig.8
6. **Placer le poussoir à fruits** (3) dans la goulotte d’introduction du couvercle (2) et vérifier que le dessous de la collerette du poussoir vienne en appui avec le dessus de la goulotte d’introduction du couvercle.
7. **Positionner le conteneur à pulpe** (6) correctement par rapport à la sortie du couvercle (2), de la cuve (4) et du socle de la machine (8).
8. **Brancher la prise du cordon d’alimentation** (10) sur la prise de votre alimentation secteur.
9. **Retirer le poussoir à fruits** (3) de la goulotte d’introduction du couvercle (2).




Utilisation :

1. **Mettre l’appareil en marche**, en actionnant l’interrupteur marche / arrêt (11) en position 1 ; le voyant s’allume.
2. **Placer le récipient** sous le bec de la cuve (4)
3. **Introduire les fruits ou les légumes** dans la goulotte d’introduction du couvercle (2) et les pousser sur la râpe en rotation avec le poussoir à fruits (3).
4. Continuer cette opération jusqu’au remplissage du récipient à jus ou épuisement de la quantité de fruits et de légumes à traiter. Surveiller également le niveau de pulpe dans le conteneur à pulpe (6).

Arrêt de l'appareil :

1. En fin d'utilisation, **arrêter l’appareil** en actionnant :
   a. soit l’interrupteur marche / arrêt (11) en position 0,
   b. soit en pivotant la poignée de serrage (1) vers le haut.
   c. soit en débranchant la prise du cordon secteur (10)
2. **Faire pivoter l’ensemble de serrage du couvercle** (9) du coté opposé à la goulotte d’introduction du couvercle (2), poignée de serrage (1) vers le haut.
3. Prendre l’ensemble cuve (4), panier complet (5), couvercle (2) et poussoir à fruits (3) pour les laver à l’eau claire.

Nettoyage :



Manipuler avec précaution le panier complet (5), pour ne pas détériorer sa géométrie et nuire au bon fonctionnement de l'appareil.

Pour le nettoyage du panier complet (5), il est conseillé d’utiliser une brosse non-abrasive pour bien nettoyer les trous du tamis de filtration et les dents de la râpe.
Le nettoyage sera plus facile si vous n'attendez pas que les aliments aient séchés dans la cuve, le panier et le couvercle.

Précautions et risques :



Pendant la préparation il est nécessaire de surveiller le **niveau de remplissage du conteneur à pulpe** (6) pour éviter un engorgement de la sortie de pulpe du couvercle (2). Cet engorgement peut provoquer un balourd dans le panier complet (5) et donc des risques de détériorations de la machine.
La quantité de produits à passer avant d’atteindre le niveau de remplissage maximum du conteneur (6) est variable en fonction des produits traités. A titre indicatif il correspond à environ 10 Kilogrammes de pommes et à environ 6 Kilogrammes de carottes.
Si, en cours de préparation, un balourd apparaissait bien avant que le conteneur à pulpe ne soit rempli, il est parfois bon de continuer à passer des aliments pour permettre l’élimination de ce balourd.

Si toutefois celui-ci persistait, il faut procéder à l'arrêt de la machine et au nettoyage du panier complet (5). Certains produits ont la faculté d'encrasser ou d'obturer les trous du tamis, il faut alors nettoyer plus fréquemment le panier complet (5).

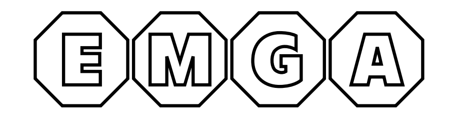
ARRET DE L'APPAREIL

L'appareil peut être arrêté soit :
- en actionnant le bouton Marche Arrêt (11),
- en actionnant la poignée de serrage (1) du couvercle (2) de la cuve (4)
- en débranchant la prise du cordon secteur (10)

CHANGEMENT DE PRODUITS EN COURS DE PRODUCTION DU JUS ET NETTOYAGE EN PLACE

Vous pouvez passer des carottes puis des pommes pour préparer un jus de pommes/carottes
Vous pouvez soit mélanger des fruits et légumes pour préparer le jus souhaité, soit passer de la production d'un jus à un autre sans pour autant démonter et nettoyer les éléments de la machine.
Il vous suffit alors de :
1. placer un nouveau récipient sous le bec de la cuve,
2. procéder à un nettoyage rapide et automatique du panier. Pendant la rotation du panier, introduire de l'eau dans la goulotte du couvercle.

Ce nettoyage ne peut être envisagé que pour des cas exceptionnels de petites quantités de jus différents pour une utilisation en verre à verre.




SECURITES / MAINTENANCE

SECURITE DE PRESENCE DU COUVERCLE ET DE LA CUVE :

Pour autoriser la mise en marche de la centrifugeuse, le couvercle (2) et la cuve (4) doivent être centrés en position sur le centreur de cuve (7) et serrés par la poignée de serrage (1).
La mise en position verticale (haute) de la poignée de serrage sans la cuve ou sans le couvercle, ne permet pas la mise en marche de la machine.

SECURITE SURCHARGE MOTEUR :

En cas de blocage du moteur (corps étranger, corps trop dur, effort de pression avec le poussoir à fruits sur les produits traités trop important), l'interrupteur Marche / Arrêt (11) bascule automatiquement en position 0.
Remédier au défaut, et appuyer sur l'interrupteur Marche / Arrêt (11) (position 1).

Si le problème persiste, mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise de cordon secteur (10)) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

SECURITE SURCHAUFFE MOTEUR :

En cas de surchauffe moteur, l'interrupteur Marche / Arrêt (11) bascule automatiquement sur la position 0. Attendre le refroidissement du moteur (15 à 30 minutes), puis appuyer sur l'interrupteur Marche / Arrêt (11) (position 1).

Si le problème persiste, mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise de cordon secteur (10)) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

SECURITE D'ACCES AUX OUTILS:

La centrifugeuse ne peut démarrer que si le couvercle et la cuve sont correctement positionnés sur le bloc moteur (7) et que la poignée de serrage est en position fermée et verrouillée.

Le desserrage de la poignée de serrage (1) du couvercle (2) provoque l'arrêt de la machine et l'immobilisation des éléments en rotation en moins de 3 secondes.
La remise en marche de la centrifugeuse nécessite une nouvelle action volontaire sur l'interrupteur Marche /Arrêt (11) (position 1).
Une rupture d'alimentation du secteur provoque l'arrêt (position 0) de l'interrupteur Marche / Arrêt (11).

MAINTENANCE

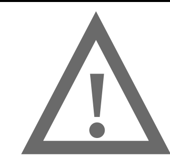


Avant toute intervention sur la centrifugeuse, il est impératif de débrancher l'appareil du secteur et de décharger le condensateur de démarrage du moteur :

Décharge du condensateur :

A l'aide d'un tournevis à manche isolé, toucher les 2 connexions du condensateur (13), la visualisation d'un arc électrique prouve la décharge du condensateur.

Pièces détachées :



IMPORTANT : Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS

Cette machine ne nécessite aucun entretien particulier, les roulements sont graissés à vie.

Cependant si une intervention est nécessaire pour remplacer les pièces d'usure telles que les composants électriques comme le condensateur de démarrage et le relais de démarrage. Dans ce cas, se reporter à la liste des composants destinés à votre machine en fonction de la tension de fonctionnement de votre appareil, (celle-ci est lisible sur la feuille de garantie livrée avec l'appareil et sur la plaque signalétique située en dessous de l'appareil).

La râpe (14) et le panier complet (5) peuvent être considérés comme des pièces d'usure. Pour un bon fonctionnement de la machine, il est recommandé de vérifier également le bon état de la membrane de verrouillage (15) et en particulier l'absence de toute trace de déchirement.
Vérifier également le bon état des pions d'entraînement en élastomère (17) et en particulier l'absence de toute trace de déchirement.



Pour **toute commande de pièces détachées** (voir références sur la vue éclatée en fin de manuel), préciser le **type, le numéro de série de l'appareil et les caractéristiques électriques notés sous l'appareil**.

ENTRETIEN :



IMPORTANT :

- **Dans tous les cas, arrêter l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil (10).**
- **Le nettoyage au jet d'eau ou sous pression n'est pas autorisé**

- Après utilisation, nettoyer le panier complet, la cuve, le couvercle, le conteneur à pulpe, le poussoir, le centreur de cuve, à l'eau claire ou avec un produit détergent pour vaisselle prévu à cet effet. Puis rincer et sécher. Ne pas utiliser de produits ou de tissus abrasifs pour nettoyer le panier complet.
- Le socle et l'habillage du bloc moteur seront nettoyés avec une éponge douce humide, puis séchés.



ATTENTION :
Pour une plus grande facilité de nettoyage, ne pas laisser sécher de denrées dans la cuve (4), le panier complet (5), le couvercle (2), et le poussoir à fruits (3).
Il est conseillé de procéder au nettoyage de toutes ces parties de l'appareil aussitôt le travail terminé.

AIDE AU DEPANNAGE

Identifier avec précision la cause de l'arrêt de l'appareil

L'appareil ne démarre pas :

- Contrôler : l'alimentation secteur, l'état du cordon d'alimentation,
- Contrôler : la position de la cuve à jus sur le bloc moteur, la position du couvercle sur la cuve à jus, le verrouillage de la poignée de serrage sur le couvercle.

L'appareil s'arrête suite à une chauffe moteur :

(la tôlerie est chaude au niveau du bloc moteur)
- Actionner le bouton Marche Arrêt (11) sur la position 0, débrancher la prise de courant et conformez vous aux points du chapitre "sécurité surchauffe moteur".

L'appareil s'arrête suite à une surcharge :

voir le chapitre "sécurité surcharge moteur"

L'appareil vibre en marche à vide :

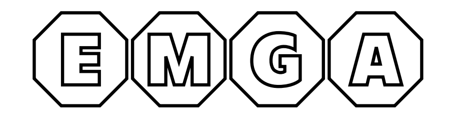
Cette vibration est provoquée par un balourd, ce balourd peut être provoqué par :

- Une mauvaise mise en place du panier, vérifier sa bonne mise en place
- Une détérioration des qualités géométriques du panier ou de son embase en plastique, vérifier et remplacer si nécessaire.

REFERENCES NORMATIVES

La centrifugeuse N° 50 est conforme aux dispositions des normes Européennes :

- CE (Europe).
- GS (Allemagne) contrôlé par le LNE Laboratoire National d'Essais.
- UL (USA) et cUL (Canada).
- NSF (USA).





CARACTERISTIQUES TECHNIQUES (1)

Secteur :		
Tension d'alimentation (V)	220-240	110-120
Fréquence (Hz)	50 / 60	50 / 60
Condensateur démarrage (µF)	50µF-260V	250µF-160V
Relais de démarrage (Référence SANTOS)	50545	50545B
Moteur :		
Puissance absorbée (kW)	0,6	0,8
Intensité absorbée (A)	3.5	8.5
Vitesse moteur (tr/min)	3000 / 3600	3000 / 3600
Temps d'arrêt de la machine	3 s maxi	3 s maxi
Bruit (dBA) mesuré à 3000 tr/min LAeq, dB, ref 20µPa (2)	65	65
Dimensions et poids		
Hauteur (mm)	450	
Largeur (mm)	260	
Profondeur (mm)	470	
Poids net (kg)	15.5	
Poids emballé (kg)	16.5	
Capacité conteneur (Litres)	7.5	
Hauteur bec de cuve (mm)	200	
Température des produits traités	Mini : 4°C Maxi 120°C	

(1) Ces valeurs sont données à titre indicatif. Les caractéristiques électriques exactes de votre appareil sont notées sur sa plaque signalétique.

(2) Niveau de bruit mesuré en pression acoustique appareil en charge selon la norme ISO 11201:1995 et ISO 4871:1996.
Appareil positionné sur un plan de travail à 75cm du sol. Microphone tourné vers l'appareil à 1.6m du sol et à 1m de l'appareil.

SCHEMAS ELECTRIQUES

Schéma électrique : 100-120V 50/60Hz

Bleu
M
Rouge
Condensateur
Blanc
Blanc 1
2
Bleu 2
4
3
Relais de démarrage
4
3
Marche / Arrêt
P1
P2
U<
b
Noir
Noir 3
Blanc
Blanc 5
Blanc
~
Interrupteur (Freinage)
Noir
Noir 4
Vert / jaune
6 Masse moteur
Vert / jaune 7 Masse virole

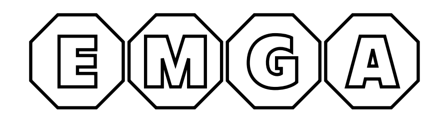




Schéma électrique : 220-240V 50/60Hz

Bleu
M
Rouge
Condensateur
Blanc
Blanc 1
2
Bleu 2
4
3
Relais de démarrage
4
3
Marche / Arrêt
U<
P1
P2
Noir
Noir 4
~
interrupteur (Freinage)
Noir 3
Noir
Vert / jaune 5 Masse moteur
Vert / jaune 6 Masse virole

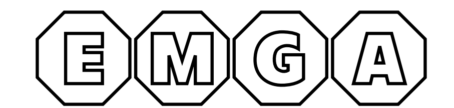



Tableau de traduction des éléments de l'appareil

rep	F
1	Poignée de serrage
2	Couvercle
3	Poussoir
4	Cuve
5	Panier centrifugation
6	Conteneur à pulpe
7	Centreur de cuve
8	Entraîneur
9	Tige de serrage
10	Cordon alimentation
11	Interrupteur Marche / Arrêt
13	Condensateur
14	Râpe
15	Membrane de verrouillage
16	Plaque signalétique
17	Pion d'entraînement

FIGURES

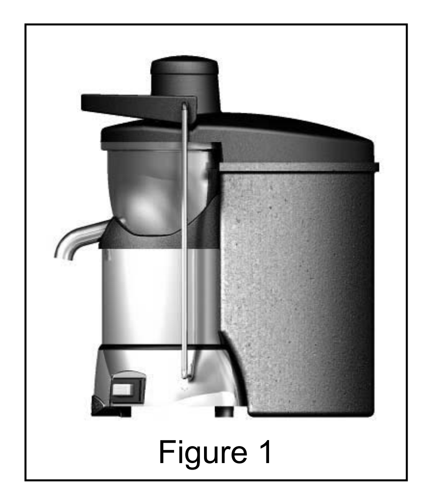


Figure 1

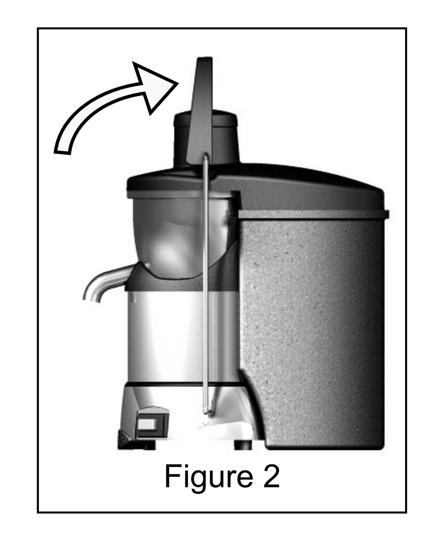


Figure 2

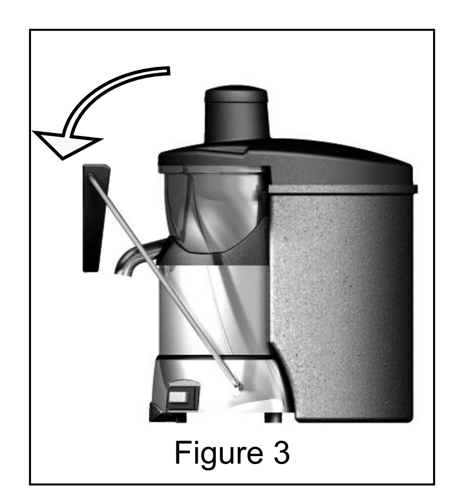


Figure 3

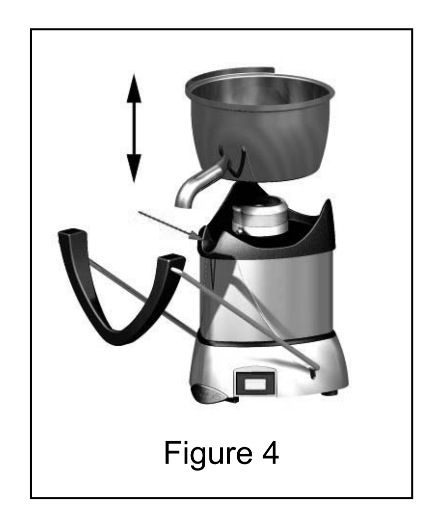


Figure 4

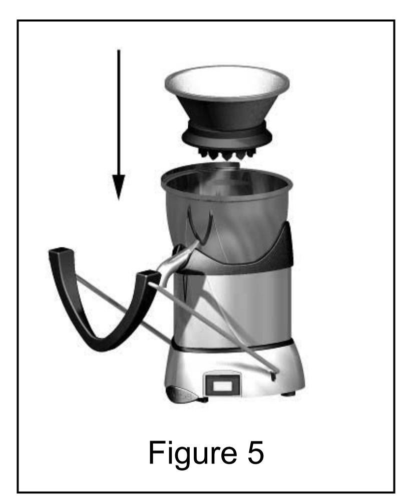


Figure 5

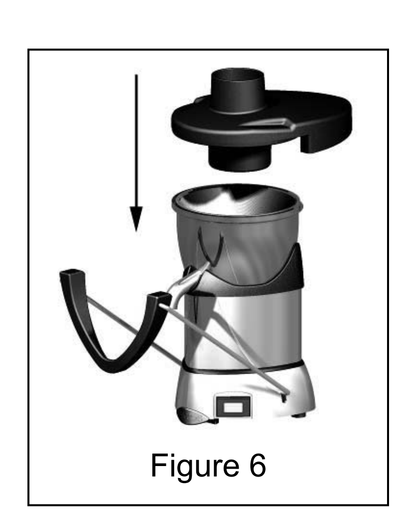


Figure 6

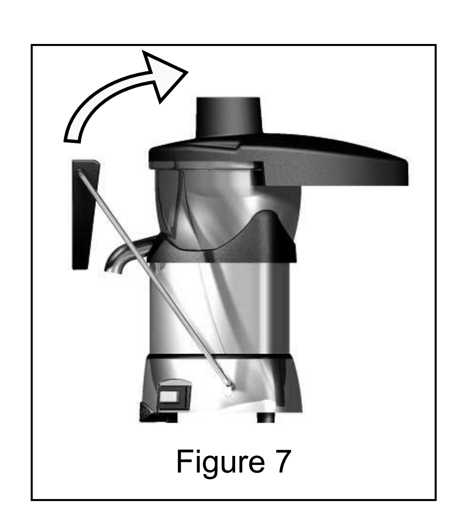


Figure 7

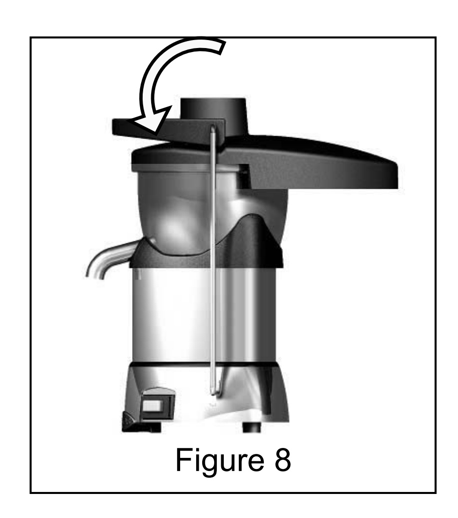
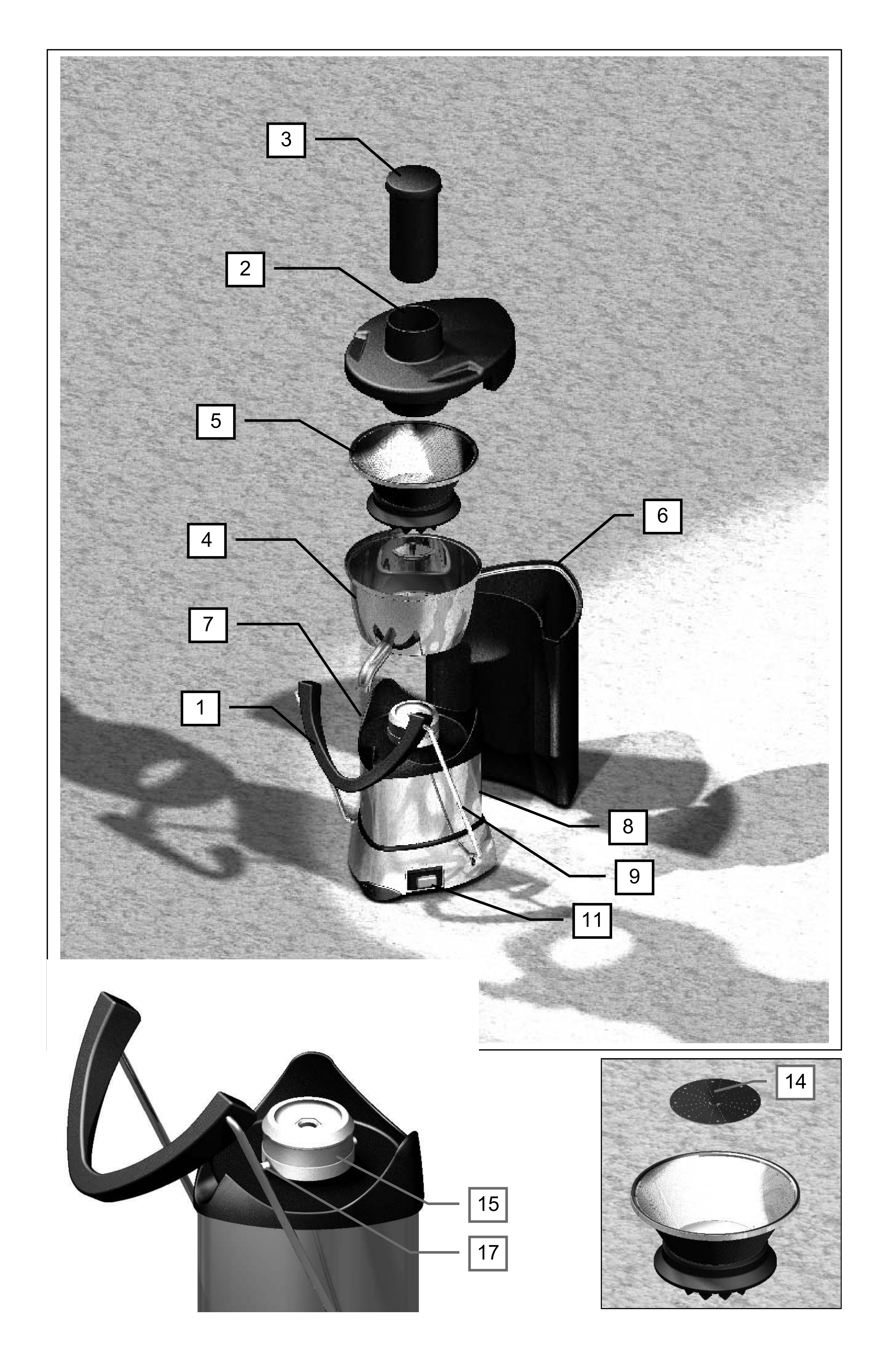
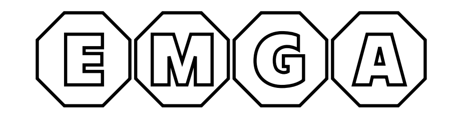


Figure 8


3
2
5
6
4
7
1
8
9
11
14
15
17





CERTIFICAT DE GARANTIE

GARANTIE

Depuis le 01.01.95, tous nos appareils **sont conformes CE et revêtus du label CE.** Notre garantie est de **douze mois** à partir de la date de fabrication figurant sur la plaque signalétique. La garantie est strictement limitée au remplacement gratuit de toute pièce d'origine reconnue par nous défectueuse à la suite d'un défaut ou d'un vice de construction et identifiée comme appartenant à l'appareil considéré. Elle ne s'applique pas aux avaries résultant d'une installation ou d'une utilisation non-conforme aux prescriptions accompagnant chaque appareil (manuel d'utilisation) ou dans le cas d'un manque évident d'entretien ou de non observation des règles élémentaires de sécurité électriques. La garantie ne s'applique pas en cas d'usure naturelle. Tout remplacement de pièce sous garantie est effectué après renvoi de la pièce défectueuse en nos ateliers en port payé, accompagnée d'une **copie de la Déclaration de conformité** sur laquelle figure le numéro de série de l'appareil. Tout appareil est muni **d'une plaque signalétique** conforme CE et dont un double figure dans la Déclaration de conformité (N° de série, date de fabrication, caractéristiques électriques…). En cas d'avarie grave jugée réparable uniquement dans nos ateliers, et **après accord préalable de nos services,** tout appareil sous garantie est expédié par le Distributeur en port payé. En cas de réparation ou reconditionnement d'appareil hors garantie, le transport aller-retour est à la charge du Distributeur. Les pièces et main-d'oeuvre sont facturées aux tarifs en vigueur (tarif pièces détachées – tarif horaire – main-d'oeuvre). Il peut être fourni un devis préalable. Les moulins à café non munis de meules originales SANTOS ne sont pas pris sous garantie. Les conditions de garantie, réparation, reconditionnement, des moulins à café espresso font l'objet d'une notice spécifique. Notre garantie ne s'étend pas au paiement de pénalités, à la réparation des préjudices directs ou indirects et notamment à tout manque à gagner résultant de la non-conformité ou défectuosité des produits, la responsabilité globale de SANTOS étant limitée au prix de vente du produit livré et à l'éventuelle réparation des produits défectueux.
En cas de révélation d'une défectuosité pendant la période de garantie, le Distributeur doit, sauf accord contraire écrit de SANTOS, indiquer à son client, de cesser toute utilisation du produit défectueux. Une telle utilisation dégagerait SANTOS de toute responsabilité.

PLAQUE SIGNALETIQUE DE L'APPAREIL

SPECIMEN
Pour tous les documents non livrés avec l'appareil.

Imprimés, Faxés, Téléchargés